Série BT621

Four encastrable

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi un four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié.
Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

- Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.
- En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
- Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.
- Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.
- La plaque signalétique est située sur le côté droit de la porte.
- Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de choc électrique, mettez l'appareil hors tension avant de procéder au remplacement de la lampe. Pendant le fonctionnement du four, les surfaces internes deviennent très chaudes.

SÉCURITÉ PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.
- Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.
- Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.
- Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.
- Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.
- Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).
- Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.
- Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
- Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
- Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
- Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Pour une utilisation en toute sécurité, les jeunes enfants et les personnes infirmes souhaitant utiliser l'appareil doivent être aidés d'un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Des temps normaux sont susceptibles de surchauffer les aliments et de les brûler.

CONSIGNES DE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Élimination du matériel d'emballage

- Le matériel utilisé pour emballer cet appareil est recyclable.
- Jetez le matériel d'emballage dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

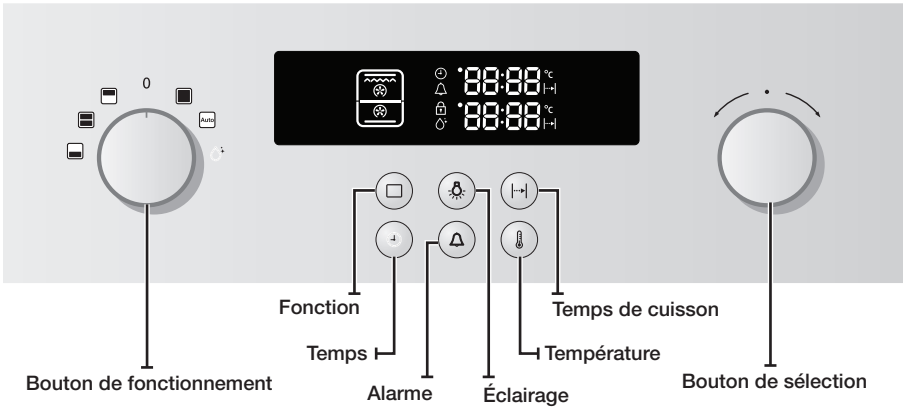
Mise au rebut de vos appareils usagés

⚠ Avant de vous débarrasser de vos appareils usagés, veillez à les mettre totalement hors service afin d'éviter tout danger.

Pour cela, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et retirez la prise mâle.
En jetant vos appareils usagés de façon appropriée, vous contribuez à la protection de l'environnement.

- L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.
- Pour connaître les dates de ramassage et les sites de traitement des ordures ménagères, renseignez-vous auprès du service de voirie de votre municipalité ou auprès de votre mairie.

Commandes du four



Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

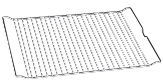
Accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats.Les accessoires comptent notamment une plaque séparatrice pour le mode de cuisson double, des plaques, des grilles et une broche.

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

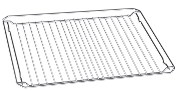
Plaque séparatrice

Utilisez la plaque séparatrice avec le mode de cuisson double. Elle permet de séparer la partie supérieure et la partie inférieure du four et doit être insérée au niveau 3.



Petite grille

La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut être utilisée avec la lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.



Grande grille

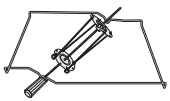
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

Lèchefrite
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être utilisée avec la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

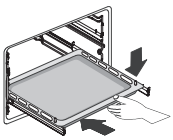
Plaque à pâtisserie
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

Broche (en option)
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.

Tournebroche et brochette (en option)
Utilisation :



- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rainure de guidage télescopique (en option)
- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
  Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.

Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau sur la grande grille (moule à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

Faire griller

Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en réglant le mode Grand gril sur Maxi.

Type d'aliments	Plat et remarques	Niveau	Cuisson Mode	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Maxi.	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4 / 3	Grand gril	Maxi.	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9

Fonctions

Ce four propose six fonctions différentes. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :

Cuisson traditionnelle

La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.

Température recommandée : 200 °C

Convection
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

Chaleur par le haut + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande.
Température recommandée : 190 °C

Chaleur par le bas + Convection
La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux.
Température recommandée : 190 °C

Petit gril
La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies.
Température recommandée : 240 °C

Grand gril
La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades.
Température recommandée : 240 °C

Mode unique

En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour les quantités plus importantes ou si vous souhaitez utiliser un accessoire spécial comme la broche. En mode unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions du four.

Sélectionnez le mode unique | 01

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode Unique.

Avec le mode Unique, vous pouvez utiliser toutes les fonctions du four.

MODE UNIQUE		Toutes les fonctions sont disponibles en mode unique. Le mode unique permet une utilisation traditionnelle du four.

Réglez la fonction | 02

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode Unique.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglez la température

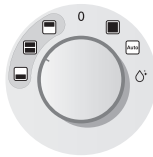
Appuyez sur la touche Température, l'icône correspondante clignote.

Cuisson double

Ce four est équipé de la fonction de cuisson double. Cette fonction permet de préparer deux plats différents en même temps en utilisant deux températures différentes dans la partie supérieure et la partie inférieure du four. Vous pouvez également choisir de cuire les aliments dans la partie supérieure ou la partie inférieure du four, ce qui constitue une économie de temps et d'énergie.

Sélectionnez le mode de cuisson double | 01

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser la cuisson double.



Selon le mode de cuisson double sélectionné, vous pouvez utiliser l'une des fonctions suivantes :

MODE SUPÉRIEUR		Convection | Chaleur par le haut + Convection | Grand et petit grils Le mode supérieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
CUISSON DOUBLE		Fonction supérieure et inférieure dans l'une ou l'autre partie du four La cuisson double permet de cuire deux plats en même temps à l'aide de fonctions et de réglages de température différents.
MODE INFÉRIEUR		Convection | Chaleur par le bas + Convection Le mode inférieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

REMARQUE : Suivez les étapes 02/03 pour le mode supérieur et les étapes 04/05 pour le mode inférieur.

Réglez la fonction supérieure | 02

Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction supérieure clignote.

Réglez la fonction inférieure | 04

Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction inférieure clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglez la température supérieure

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température supérieure clignote.

05 | Réglez la température inférieure

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température inférieure clignote.

Réglages

Le mode de cuisson double permet d'utiliser différents réglages pour la partie supérieure et la partie inférieure du four (temps d'arrêt, durées de cuisson, réglages de température et d'alarme). Pour appliquer ou modifier les réglages de l'une ou l'autre partie du four, appuyez sur la touche :

Une fois : partie supérieure
Deux fois : partie inférieure

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Réglage du temps de cuisson | 01

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure souhaitée.

02 | Confirmez le temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

MODIFICATION DE LA DURÉE RÉGLÉE

Sélectionnez l'heure à modifier | 01

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône de l'heure clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez le nouveau temps de cuisson.

02 | Confirmez l'heure modifiée

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson**. La nouvelle heure est réglée.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

Réglez la température | 01

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez la nouvelle température.

02 | Confirmez la température

Patientez 4 à 5 secondes pour que la nouvelle température soit appliquée.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge**. Les heures clignotent.

Réglez les minutes | 02

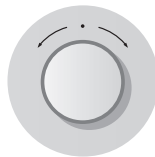
Appuyez sur la touche **Horloge**. Les minutes clignotent.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure.

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLAGE DE L'ALARME



Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme**. L'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure de la minuterie.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 3 secondes pour activer l'alarme.

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes. L'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.

SIGNAL SONORE

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche **Horloge** et la touche **Temps de cuisson** pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

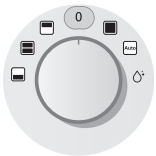
L'ampoule inférieure est proposée en option.

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour un éclairage complet, 2 fois pour éclairer la partie supérieure, 3 fois pour éclairer la partie inférieure et 4 fois pour désactiver l'éclairage.

VERROUILLAGE

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson** et **Température** pendant deux secondes. L'icône du verrou s'affiche indiquant que la fonction de verrouillage est activée.

MISE HORS TENSION



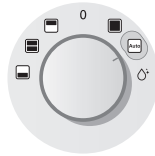
Pour éteindre le four, réglez le bouton de fonctionnement sur 0.

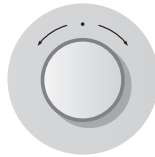
Cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode de cuisson automatique.





Réglez la recette | 02

Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**.

03 | Réglez le poids

Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice.
Il indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Vous pouvez vous référer à ces instructions pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Aliments	Poids/kg	Accessoires	Hauteur	Instructions
1	**Pizza surgelée**	0.3-0.6 0.7-1.0	Grande grille	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
2	**Frites au four surgelées**	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	**Lasagnes maison**	0.3-0.5 0.8-1.0	Grande grille	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
4	**Pizza maison**	1.0-1.2 1.3-1.5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.

N°	Aliments	Poids/kg	Accessoires	Hauteur	Instructions
5	**Biftecks**	0.3-0.6 0.6-0.8	Lèchefrite et petite grille	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la petite grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux biftecks fins, le second aux biftecks plus épais.
6	**Rôti de bœuf**	0.6-0.8 0.9-1.1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de boeuf mariné sur la petite grille. Retournez-le dès que le signal sonore retentit.
7	**Rôti de porc**	0.6-0.8 0.9-1.1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de porc mariné sur la petite grille. Retournez-le dès que le signal sonore retentit.
8	**Côtelettes d'agneau**	0.3-0.4 0.5-0.6	Lèchefrite et petite grille	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la petite grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	**Morceaux de poulet**	0.5-0.7 1.0-1.2	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la petite grille.
10	**Poulet entier**	1.0-1.1 1.2-1.3	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la petite grille. Retournez-le dès que le signal sonore retentit.
11	**Poisson grillé**	0.5-0.7 0.8-1.0	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la petite grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
12	**Légumes grillés**	0.4-0.5 0.8-1.0	Lèchefrite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
13	**Gâteau marbré**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
14	**Pâte pour flan aux fruits**	0.3-0.4 (grand) 0.2-0.3 (tartelettes)	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits, le second à la cuisson de 6 petites tartelettes.
15	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.

INSTALLATION

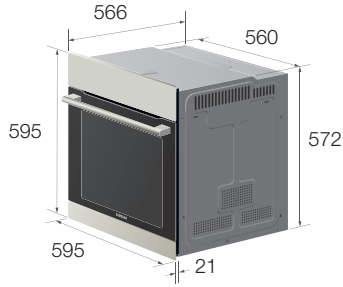
⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

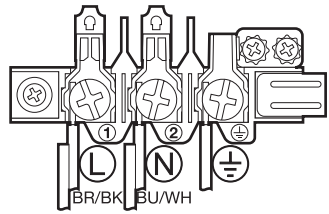
Caractéristiques techniques

Tension/Fréquence d'entrée	230 V ~ 50 Hz
Volume (utilisable)	65 L
Puissance de sortie	3650 W maxi.
Poids net	env. 38 kg
Poids avec emballage	env. 43 kg
Dimensions hors tout (l x H x P)	595 x 595 x 566 mm
Dimensions intérieures (l x H x P)	440 x 365 x 405 mm



Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, 1,5 m mini., 1,5 à 2,5 mm²) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

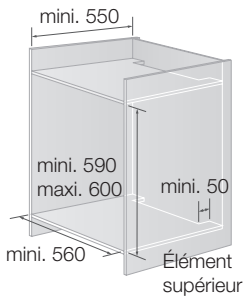


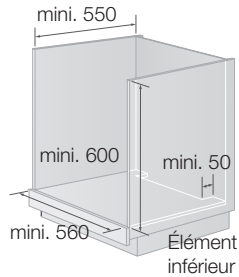
Installation dans l'élément

Ce four encastrable doit être installé dans un élément haut ou bas.

- Respectez les distances minimales.
- Fixez le four des deux côtés à l'aide de vis.

Une fois l'appareil installé, retirez le film protecteur en vinyle recouvrant la porte du four ainsi que celui situé sur chacune des parois internes du four.





CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

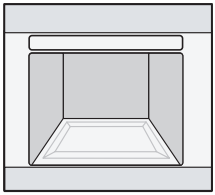
CODES D'INFORMATION

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
	Coupure de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
	Plaque séparatrice manquante. Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

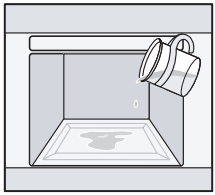
1) ** symbolise n'importe quel numéro.

NETTOYAGE VAPEUR (EN OPTION)

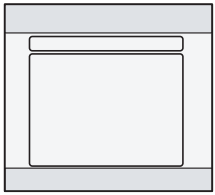
Si votre four est sale et que vous souhaitez le nettoyer, utilisez le nettoyage vapeur intégré. Le nettoyage vapeur est disponible après refroidissement du four.



1. Retirez tous les accessoires du four.



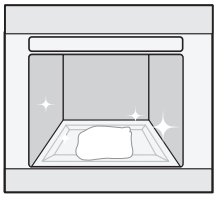
2. Versez 400 ml d'eau dans le fond du four.



3. Fermez la porte du four.

4. Sélectionnez le nettoyage vapeur à l'aide du bouton de fonctionnement. Lorsque l'affichage commence à clignoter et qu'un signal sonore retentit, l'opération est terminée.

5. Réglez le bouton de fonctionnement sur Arrêt pour arrêter le nettoyage vapeur.



6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Remarques sur le nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'une éponge et de détergent ou d'une brosse souple. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau claire pour nettoyer l'intérieur du four. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15°) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte du four entrebâillée à environ 30 °.
2. Réglez le bouton de fonctionnement sur le mode unique.
3. Appuyez sur le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la convection à l'aide du bouton de sélection.
5. Réglez un temps de cuisson d'environ 5 minutes et une température de 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (EN OPTION)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé. Cet émail se recouvre des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de salissure résiduelles disparaîtront progressivement à chaque utilisation du four à haute température.

NETTOYAGE MANUEL

⚠ **ATTENTION :** ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SONT FROIDS AVANT DE LES NETTOYER

Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Parois externes du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager le revêtement.

Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

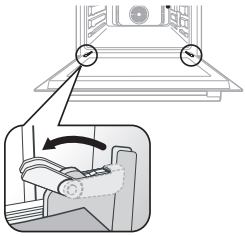
Accessoires

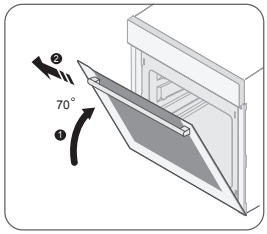
Nettoyez les accessoires après chaque utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte. Si toutefois le retrait est nécessaire, pour le nettoyage par exemple, suivez les instructions suivantes.

⚠ **ATTENTION :** La porte du four est lourde.





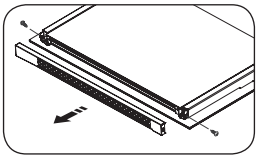
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

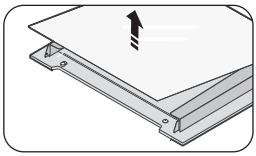
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez-la des deux mains par le milieu et tirez dessus tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

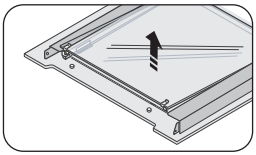
ASSEMBLAGE : Répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.







1. Retirez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.

2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.

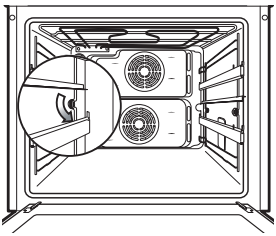
3. Soulevez la vitre 2 et retirez les deux supports en caoutchouc situés en haut de la vitre puis retirez la vitre 3. Nettoyez les vitres avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

ASSEMBLAGE : Répétez les étapes 1, 2 et 3 dans l'ordre inverse.
La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle.
Lors de la pose de la vitre intérieure 1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

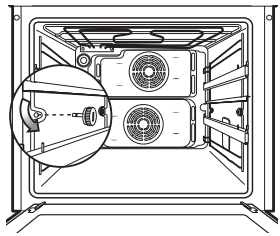
Glissières latérales (en option)

Il est possible de retirer les deux glissières latérales pour nettoyer l'intérieur du four.

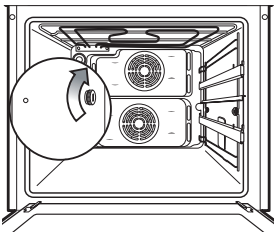
RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES



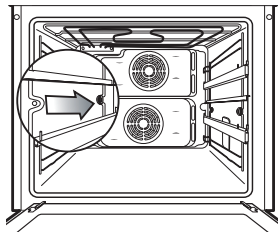
1. Tournez la vis située à l'arrière 2 à 3 fois seulement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



2. Retirez la vis à l'avant en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, après avoir enclenché la glissière latérale.

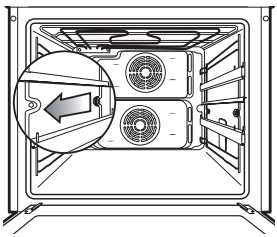


3. Tirez la glissière latérale vers vous, puis sortez-la du four.

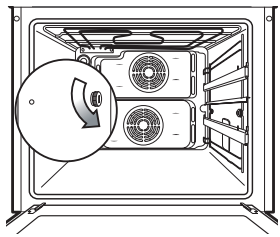


4. Retirez la vis située à l'arrière en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

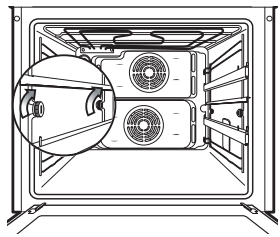
FIXATION DES GLISSIÈRES LATÉRALES



1. Insérez la vis à l'arrière et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre 2 à 3 fois seulement.



2. Insérez et poussez la forme en U de la glissière latérale vers la vis.



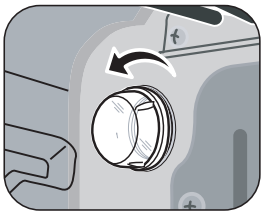
3. Insérez la vis à l'avant et serrez les deux vis.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

⚠ **Risque de choc électrique ! Avant de remplacer les ampoules du four, suivez la procédure suivante :**

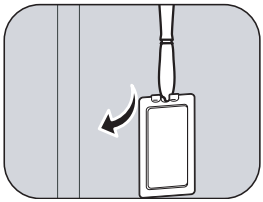
- Éteignez le four.
- Débranchez le four de la prise électrique.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en plaçant un linge dans la partie inférieure du four.
- Les ampoules peuvent être achetées auprès du service après-vente SAMSUNG.

Ampoule arrière du four



1. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le cache et retirez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Au besoin, remplacez l'ampoule par une ampoule pour four de 25 W/230 V résistante à des températures de 300 °C.
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.
3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.
4. Remettez le cache en verre en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

Éclairage latéral du four (en option)



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.
2. Extrayez le cache.
3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt.

4. Remettez le cache en place.

Notes

Notes

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864) 8000-4726	www.samsung.com

Code n° : DG68-00157A-01